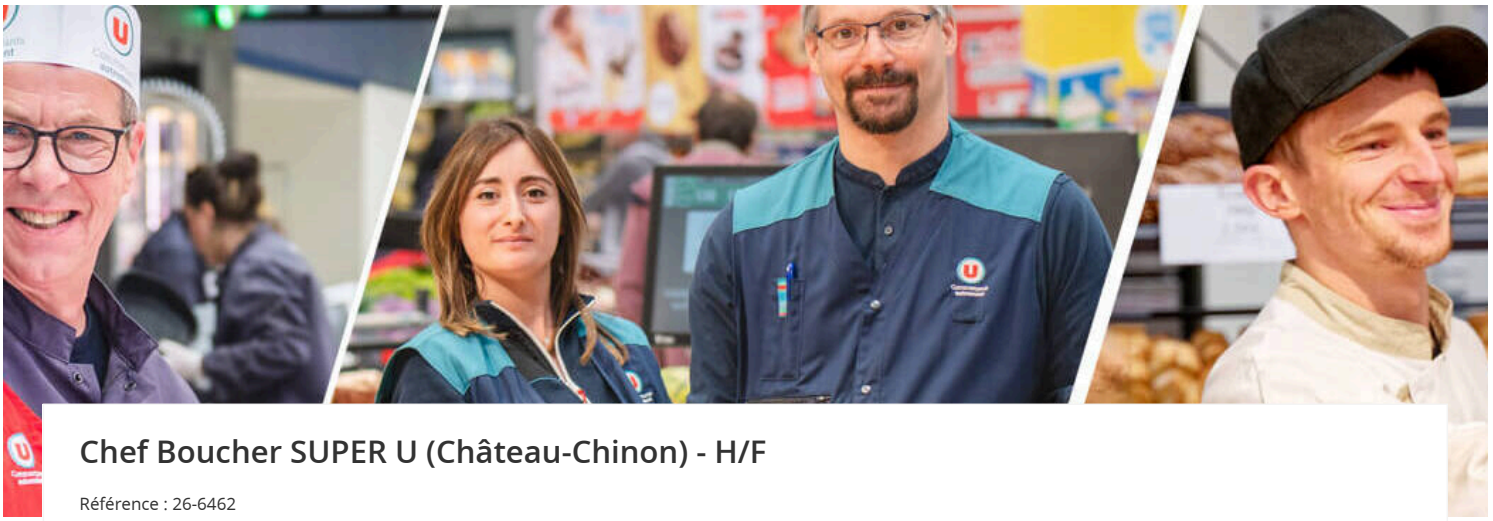

Chef Boucher SUPER U (Château-Chinon) - H/F

Référence : 26-6462

CDI | Magasins Alimentaires + Restauration | CHATEAU-CHINON (VILLE)

- Type de contrat : CDI
- Temps de travail : Temps plein
- Domaine : Magasins Alimentaires + Restauration
- Branche : Magasins Alimentaires
- Enseigne/Service : Super U
- Lieu : Château Chinon
- Date de dernière mise à jour : 20/11/2026

Présentation de l'entreprise

Le Groupe familial et indépendant Schiever compte 8000 collaborateurs dans le domaine de l'alimentaire (hypermarchés et supermarchés), le Bricolage, la Décoration, le Sport et le Textile.

L'indépendance, le respect et l'énergie sont ses valeurs fondatrices.

Son slogan : Une autre idée de la grande distribution.

Le Groupe Schiever cultive une politique handi'bienveillante.

Missions

Lieu : Château-Chinon, au coeur du Morvan (un coin où on sait apprécier une bonne viande)
Superficie : Un supermarché qui vit au rythme des saisons : **calme en hiver, effervescence en été**
Statut : Cadre - Forfait **217 jours travaillés**
Salaire : (selon expérience)
Avantages : 13e mois, prime de participation, mutuelle, prévoyance, CSE

Votre mission :

On cherche **un vrai chef d'orchestre**, capable de **mener son équipe**, de garantir une **boucherie impeccable**, et d'assurer **la meilleure qualité pour nos clients**. **Hygiène, traçabilité, gestion des stocks et mise en avant produit**, tout doit être sous contrôle.

Votre mission ne s'arrête pas aux couteaux et aux chambres froides : vous êtes aussi **un gestionnaire** qui sait jongler avec les marges, les volumes et la satisfaction client. **Un bon boucher, c'est bien. Un chef boucher qui sait gérer son rayon et booster le chiffre, c'est mieux.**

SPSCH

Profil

Expérience confirmée en boucherie traditionnelle ou grande distribution

- **Compétences en gestion** : savoir piloter un budget et optimiser la rentabilité
- **Chef d'équipe dans l'âme** : former, motiver et organiser, c'est votre quotidien
- **Maîtrise absolue de l'hygiène et de la traçabilité** : ici, pas de place pour l'approximation
- **Aisance commerciale** : vous savez fidéliser les clients et valoriser vos produits

Ce qu'on vous offre :

- **Un poste clé et une vraie autonomie**
- **Un magasin saisonnier** où il faut savoir gérer **les variations de flux**
- **Un cadre de travail agréable, au coeur du Morvan**
- **Des avantages** : 13e mois, prime de participation, mutuelle, prévoyance, CSE

Prêt(e) à relever le défi ?

Envoyez-nous votre CV et montrez-nous que vous êtes **LE chef boucher qu'on attend**. Ici, la viande est bonne, les clients sont fidèles... Il ne manque plus que **vous** pour orchestrer le tout.